Niveau(x) d'enseignement: 3 Numéro EDUQ : 8270941
Centre d'intérêt: 610

Giroux, Marthe.

Rapport sur le fonctionnement de l'heure du dîner à la Commission scolaire de Warwick / par Marthe Giroux. -- [Drummondville] : Hôpital Sainte-Croix, Département de santé communautaire, 1978.
40, [16] f. ; 28 cm.

Titre de la couv. Bibliogr. à la fin du v.

Cote Dewey: 372.1716'09714/G528r Cote LC: LB/3479/.C38

Descripteur(s): *Alimentation *Cafétéria *Questionnaire *Maternelle (Niveau) *Primaire (Niveau)

Identificateur(s) de nom: *Commission scolaire de Warwick (Québec)

Identificateur(s) de sujet: *Habitudes alimentaires

Un programme d'éducation alimentaire destiné aux élèves de la maternelle et du premier cycle du primaire devrait trouver son complément dans la situation faite aux élèves par l'école à l'heure du dîner. Afin de vérifier cette adéquation, le Département de santé communautaire de l'Hôpital Sainte-Croix a examiné la situation qui existait dans quatre écoles de la commission scolaire de Warwick en 1977-1978.

L'enquête a été menée sur deux plans distincts. Un questionnaire (reproduit en annexe) a servi à tracer le portrait de la situation faite aux dîneurs dans chacune des écoles: aménagement intérieur du local, hygiène, surveillance, services aux étudiants. Par ailleurs, un sondage effectué auprès de 10% des dîneurs a permis d'évaluer la qualité nutritive des boîtes à lunch.

Des recommandations sont effectuées visant à améliorer la situation des cafétérias, au niveau du local, de l'équipement et de la surveillance en particulier. Afin d'améliorer le contenu de la boîte à lunch d'une bonne partie des étudiants, il est suggéré que la cafétéria offre à des prix aussi bas que possible des aliments nutritifs; il conviendrait aussi d'éliminer les aliments à calories vides des machines distributrices.

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 04
Auteur de l'analyse: ar

EDUQ 8270941

RAPPORT SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'HEURE DU DINER A LA COMMISSION SCOLAIRE DE WARWICK

par

Marthe Giroux, dt. p.

Hôpital Ste-Croix
Département de Santé Communautaire
Octobre 1978

TABLE DES MATIERES

PAGE

INTRODUCTION

LES NORMES..... 1

A- Aménagement intérieur..... 1
B- Hygiène..... 2
C- La surveillance..... 2
D- Les services offerts..... 3

A- SITUATION ACTUELLE..... 4

I- FONCTIONNEMENT ACTUEL..... 5

1. Nombre d'élèves..... 5
2. Fonctionnement..... 6
3. Local..... 8
4. Equipement..... 10
5. Surveillants..... 13
6. Collations..... 15
7. Autres..... 15

II- COMPTE-RENDU DES OBSERVATIONS..... 19

Ecole St-Coeur de Marie (Tingwick)..... 19
Ecole La Sapinière (Ste-Clothilde)..... 20
Ecole La Sapinière(St-Albert)..... 23
Ecole St-Médard..... 25

III-RECOMMANDATIONS..... 28

B- EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH.... 30

I- PRINCIPE DU REPAS EQUILIBRE..... 32

II- RESULTATS OBTENUS ET INTERPRETATION..... 34

A- Pointage moyen obtenu pour le repas..... 34
B- Pourcentage moyen des enfants qui consomment chaque groupe d'aliments..... 36

III-RECOMMANDATIONS..... 39

CONCLUSION..... 40

BIBLIOGRAPHIE..... 56

LISTE DES TABLEAUX

PAGE

TABLEAU COMPARATIF DES DONNEES..... 27

APPORTS QUOTIDIENS D'ELEMENTS NUTRITIFS RECOMMANDES..... 32

LISTE DES FIGURES

FIGURE I Mesure pondérée de la qualité du repas pour les écoles de la Commission Scolaire de Warwick..... 35

FIGURE II Pourcentage moyen d'enfants qui consomment chaque groupe d'aliments dans les écoles élémentaires de la Commission Scolaire de Warwick..... 38

A- Lait et ses produits..... 38
B- Viande et substituts..... 38
C- Pain et céréales..... 38
D- Fruits et légumes..... 38

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I APERCU DU FONCTIONNEMENT DE L'HEURE DU DINER A L'ECOLE..... 42

ANNEXE II PROTOCOLE D'OBSERVATION..... 49

ANNEXE III EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH..... 52

INTRODUCTION

Dès septembre 1977, le programme de nutrition destiné à la maternelle et au primaire 1er cycle était mis en application par vos professeurs. Les activités éducatives qui y sont proposées visent à donner à l'enfant des connaissances de base en nutrition qui l'entraîneront à plus ou moins longue échéance à améliorer ses habitudes alimentaires et de là à atteindre ou à maintenir un état de santé maximum.

Le milieu dans lequel évolue l'enfant est sûrement un des grands facteurs qui influencent son attitude face à l'alimentation. C'est pourquoi, parallèlement à la mise en branle des activités d'information en nutrition, une enquête sur la situation (locaux, services offerts, etc...) des dîneurs a été effectuée par le département de Santé Communautaire de l'Hôpital Ste-Croix durant l'année scolaire 1977 - 1978 dans les écoles de la Commission Scolaire de Warwick. C'est grâce à la grande collaboration des directeurs des écoles concernées que cette enquête a pu être réalisée.

L'enquête a été menée sur deux (2) plans bien distincts: la situation (local, services, etc...) actuelle dans chaque école et la qualité nutritive des boîtes à lunch.

Le présent document reflète donc, nous l'espérons, le profil exact de la situation des dîneurs des écoles de la Commission Scolaire de Warwick. A la suite de l'énoncé des données recueillies, des recommandations précises sont proposées. La seconde partie de ce rapport traite de la qualité nutritive des boîtes à lunch. A cette section se greffent également des recommandations.

LES NORMES

Afin d'offrir à votre jeune clientèle étudiante un service de qualité et d'exploiter cette période de la journée à une fin éducative, certaines normes devraient être rencontrées. On peut les regrouper sous quatre (4) thèmes, c'est-à-dire l'aménagement intérieur du local, l'hygiène, la surveillance et les services aux étudiants.

A- Aménagement intérieur

1. Prévoir un local suffisamment grand pour accueillir tous les dîneurs. Si le local est trop exigu, séparer le groupe des dîneurs en deux (2) sous-groupes.

2. Utiliser le local uniquement (si possible) pour la consommation des repas des jeunes dîneurs.

3. Maintenir dans la mesure du possible, une ambiance agréable au cours du dîner ce qui favorise une bonne digestion.

   Moyens à utiliser: musique douce, décoration agréable, certaine discipline pour éviter un excès de bruit, etc...

4. Maintenir les murs, les parquets, le plafond, l'ameublement (tables, chaises) propres et en bon état(1).

5. Avoir des tables et des chaises adaptées aux besoins d'une jeune clientèle.

6. Localiser les penderies à l'extérieur de la salle à dîner de manière à éviter la contamination(2).

(1)(2) Nutrition en milieu scolaire, M.A.S. le 11 février 1974.

7. Prévoir des poubelles avec couvercles, et en quantité suffisante.

B- Hygiène

- Des lieux:

1. Vider, nettoyer et désinfecter régulièrement les poubelles. Les déchets doivent être recouverts et déposés dans un lieu isolé et prévu à cette fin.

2. Nettoyer et laver au besoin les tables et les chaises. Exemple: laver les tables à tous les jours.

3. Nettoyer le parquet, le plafond et les murs régulièrement au cours de l'année.

4. Si de l'équipement et des accessoires de service d'usage continu ou occasionnel en contact direct ou indirect avec les aliments sont utilisés, on doit les maintenir en bon état et très propres.

- De la clientèle:

1. Porter une grande attention à la propreté des mains et à l'hygiène buccale de la clientèle. Prévoir les commodités requises à cette fin.

2. Encourager la jeune clientèle à se laver les mains avant chaque repas et à se brosser ou à rincer la bouche après le repas.

C- La surveillance

1. Engager un nombre adéquat de surveillants (1/50 d'heure au minimum)(1).

(1) Lanthier, Réal, Les conditions du repas à l'école élémentaire en milieu semi-rural (Région administrative no 5), Ministère de l'Education, Sherbrooke, septembre 1974.

2. Définir les tâches des surveillants d'une façon spécifique et plus complète pour pouvoir en faire une sélection judicieuse.

3. Le rôle principal du surveillant doit consister à maintenir une atmosphère agréable à l'heure du dîner tout en assurant une certaine discipline chez sa clientèle.

D- Les services offerts

1. Offrir à la jeune clientèle les aliments pouvant servir de complément à la boîte à lunch: 1) soupe ou jus de légumes, 2) lait 2%, 3) jus de fruits, 4) yogourt, 5) fruits frais, 6) raisins secs, 7) des arachides et des noix non salées, 8) biscuits secs ou au gruau.

2. Offrir ce complément à la boîte à lunch à un prix minimum.

3. Offrir des commodités autres que des tables et des chaises: cabarets, napperons, ustensiles mono-usage, verres disposables, etc...

4. Ranger les boîtes à lunch dans un local spécifique et où la température demeure fraîche.

5. Eliminer les machines distributrices de boissons gazeuses dans toutes les écoles.

A- SITUATION ACTUELLE

I-FONCTIONNEMENT ACTUEL

(Données recueillies au premier semestre de l'année scolaire 1977-1978)

Grâce à la collaboration des directeurs des quatre (4) écoles concernées, nous avons pu recueillir les informations* suivantes:

1. Nombre d'élèves:

1.1 Qui fréquentent votre école?

Tingwick: (St-Coeur de Marie)	261
La Sapinière: (Ste-Clothilde)	190
La Sapinière: (St-Albert)	170
St-Médard:	245
TOTAL:	866

1.2 Qui prennent leur repas du midi à l'école:

Tingwick:	174
Ste-Clothilde:	150
St-Albert:	120
St-Médard:	105
TOTAL:	549

* Voir annexe 2: "Aperçu du fonctionnement de l'heure du dîner à l'école".

1.3 Qui sont transportés par autobus matin et soir?

Tingwick:	174
Ste-Clothilde:	150
St-Albert:	150
St-Médard:	renseignement non fourni
TOTAL:	474

2. Fonctionnement:

2.1 A quelle heure le dîner a-t-il lieu?

Tingwick:	12.00 et 12.30 heures
Ste-Clothilde:	12.00 heures
St-Albert:	11.45 heures
St-Médard:	11.15 heures

2.2 Combien de temps est alloué pour la période du dîner?

Tingwick:	30 minutes
Ste-Clothilde:	30 - 35 minutes
St-Albert:	20 minutes
St-Médard:	30 minutes ou plus si nécessaire

2.3 Les enfants du 1er et du 2e cycle dînent-ils tous à la même heure?

Tingwick:	Non
Ste-Clothilde:	Oui
St-Albert:	Oui
St-Médard:	Oui

2.4 Les enfants doivent-ils demeurer un minimum de temps dans le local réservé au repas du midi?

Tingwick: 30 minutes

Ste-Clothilde: 30 minutes

St-Albert: 20 minutes

St-Médard: 30 minutes

2.5 Y a-t-il des activités auxquelles les enfants peuvent participer?

a) avant le dîner?

Tingwick: oui, pour le 2e groupe, jeux à l'extérieur

Ste-Clothilde: Non

St-Albert: Non

St-Médard: Non

b) durant l'heure du dîner?

Tingwick: non

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: non

c) après le dîner?

Tingwick: oui, jeux à l'extérieur

Ste-Clothilde: oui, jeux à l'extérieur

St-Albert: oui, jeux à l'extérieur

St-Médard: oui, jeux à l'extérieur

2.6 Où ont lieu ces activités?

a) à l'intérieur?

Tingwick:	lorsque la température ne permet pas de sortir dehors
Ste-Clothilde:	lorsque la température ne permet pas de sortir dehors
St-Albert:	lorsque la température ne permet pas de sortir dehors
St-Médard:	lorsque la température ne permet pas de sortir dehors

b) à l'extérieur?

Tingwick:	oui
Ste-Clothilde:	oui
St-Albert:	oui
St-Médard:	oui

3. Local:

3.1 Quel local, à l'intérieur de l'école, tient lieu de salle à dîner?

Tingwick:	la cafétéria
Ste-Clothilde:	la cafétéria
St-Albert:	grande salle
St-Médard:	salle de regroupement.

3.2 Combien d'enfants peut contenir le local que vous utilisez?

Tingwick:	présentement 100
Ste-Clothilde:	170
St-Albert:	225
St-Médard:	245

3.3 Y aurait-il un autre local disponible et plus adéquat pour le dîner?

Tingwick:	pas nécessairement
Ste-Clothilde:	non
St-Albert:	oui (salle du centenaire)
St-Médard:	non

3.4 Le local sert-il également de salle de rencontre, de salle de travail etc?

Tingwick:	non
Ste-Clothilde:	non
St-Albert:	oui
St-Médard:	oui

3.5 A quelle heure ces activités ont-elles lieues?

Tingwick:	nil
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	9.00 - 11.45 et 13.00 - 16.00 heures
St-Médard:	jamais sur l'heure du dîner

3.6 Serait-il possible d'aménager autrement ce local pour qu'il soit plus adéquat?

Tingwick: nil

Ste-Clothilde: nil

St-Albert: n'a pas de telle possibilité

St-Médard: non

4. Equipement:

4.1 Y a-t-il de l'équipement disponible pouvant être utilisé pour servir des aliments? exemple: cuisinière, réfrigérateur, etc...

Tingwick: oui

Ste-Clothilde: oui

St-Albert: non

St-Médard: non

4.2 A quoi sert cet équipement présentement:

Tingwick: inutilisé

Ste-Clothilde: réservé aux enseignants

St-Albert: nil

St-Médard: réservé aux enseignants

4.3 Y a-t-il une ou des machines distributrices dans votre école?

Tingwick: oui

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: oui

4.4 Les enfants ont-ils accès à ces machines distributrices?

Tingwick: oui

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: non

4.5 Ces machines distributrices appartiennent-elles à votre commission scolaire?

Tingwick: non

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: non

4.6 Quels sont les principaux aliments vendus dans ces machines distributrices?

Tingwick: boissons gazeuses

Ste-Clothilde: nil

St-Albert: nil

St-Médard: boissons gazeuses pour les enseignants seulement

4.7 Votre commission scolaire a-t-elle établi des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces machines distributrices?

Tingwick: non

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: non

4.8 Si oui, quelles sont ces restrictions?

Tingwick: non

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: l'école à ses propres restrictions

4.9 Y a-t-il un service de cantine mobile à la disposition des enfants sur l'heure du dîner?

Tingwick: non

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: non

4.10 Votre commission scolaire a-t-elle établi des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces cantines?

Tingwick: non

Ste-Clothilde: non

St-Albert: non

St-Médard: non

4.11 Si oui, quelles sont ces restrictions?

Tingwick: nil

Ste-Clothilde: nil

St-Albert: nil

St-Médard: nil

4.12 Y a-t-il un dépanneur à proximité de l'école?

Tingwick: oui

Ste-Clothilde: oui

St-Albert: oui

St-Médard: oui

4.13 Est-ce que les enfants ont accès au dépanneur durant les heures où ils sont à l'école?

Tingwick: oui (si autorisé par les parents)

Ste-Clothilde: oui (si autorisé par les parents)

St-Albert: non

St-Médard: non

5. Surveillants:

5.1 A qui incombe la responsabilité des étudiants qui dînent à l'école?

Tingwick: surveillants

Ste-Clothilde: surveillants

St-Albert: surveillants

St-Médard: surveillants

5.2 Combien y a-t-il de surveillants à l'école sur l'heure du dîner?

Tingwick: 2

Ste-Clothilde: 1

St-Albert: 2

St-Médard: 2

5.3 Combien avez-vous de surveillants rémunérés?

a) à temps plein:

Tingwick:	0
Ste-Clothilde:	0
St-Albert:	2
St-Médard:	0

b) à temps partiel:

Tingwick:	2
Ste-Clothilde:	1
St-Albert:	0
St-Médard:	2

5.4 Combien y a-t-il de surveillants bénévoles?

Tingwick:	aucun
Ste-Clothilde:	aucun
St-Albert:	aucun
St-Médard:	aucun

5.5 Durant combien de temps le ou les surveillants doivent-ils être présents dans le local réservé aux dîneurs?

Tingwick:	30 minutes
Ste-Clothilde:	35 minutes
St-Albert:	90 minutes
St-Médard:	tout le temps du dîner (30 minutes ou plus)

6. Collations:

6.1 Avez-vous établi des règlements à l'intérieur de votre école, en ce qui a trait aux aliments permis comme collation pour les enfants?

Tingwick: oui, maternelle non, 1ère à 6e

Ste-Clothilde: oui

St-Albert: non

St-Médard: non

6.2 Si oui, en quoi consistent-ils?

Tingwick: fruits, légumes, lait, jus

Ste-Clothilde: liqueurs et chips défendues

St-Albert: nil

St-Médard: nil

6.3 De façon générale, quels sont les principaux aliments mangés par vos étudiants au cours des récréations?

Tingwick: fruits, biscuits, chips, chocolat

Ste-Clothilde: fruits, légumes, gâteaux

St-Albert: pommes, sandwiches, chips, gâteaux, chocolat

St-Médard: fruits, légumes, gâteaux, croustilles

7. Autres:

7.1 Y a-t-il déjà eu des tentatives pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école?

Tingwick: oui

Ste-Clothilde: non (les repas sont bien en général)

St-Albert: non

St-Médard: oui

7.2 Si oui, par qui?

a) par vous

Tingwick:	oui
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	oui

b) par les enseignants

Tingwick:	oui
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	oui

c) par les parents ou le comité de parents

Tingwick:	oui
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	Hélène Pelletier

7.3 Quels types d'actions ont été mis de l'avant?

a) par vous

Tingwick:	encourager l'envoi de fruits, légumes, repas chauds pour les lunchs, servir une soupe chaude aux enfants
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	pas de télévision durant le repas.

b) par les enseignants

Tingwick:	servir une soupe chaude aux enfants
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	prôner la bonne alimentation

c) par les parents ou le comité de parents

Tingwick:	servir une soupe chaude aux enfants
Ste-Clothilde:	n'a fourni aucune réponse
St-Albert:	nil
St-Médard:	n'a fourni aucune réponse

d) autres

Tingwick:	servir une soupe chaude aux enfants
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	contrôle des boîtes à lunch

7.4 Est-ce que les actions entreprises continuent actuellement?

Tingwick:	en partie
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	nil

7.5 Est-ce que les actions entreprises ont été efficaces?

Tingwick:	la non participation de certains parents
Ste-Clothilde:	nil
St-Albert:	nil
St-Médard:	nil

7.6 Y a-t-il des choses que vous aimeriez voir changer pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école? (Enumérez par ordre de priorité)

Tingwick:	faire disparaître la distributrice à liqueurs
	installer une distributrice de lait et/ou de jus
Ste-Clothilde:	la situation actuelle est valable
St-Albert:	avoir une vraie cafétéria à l'extérieur de l'école
	avoir la possibilité d'offrir les dîners à la salle du centenaire
St-Médard:	avoir un autre local
	avoir une cantine
	sensibiliser les parents à la bonne alimentation

II-COMPTE RENDU DES OBSERVATIONS*

(Visites effectuées au premier semestre de l'année scolaire 1977-1978)

Voici les principales observations recueillies par la nutritionniste, lors de la visite de chacune des écoles. Cette visite a été faite avec la collaboration de chacun des directeurs.

Ecole St-Coeur de Marie (Tingwick)

1) Nombre de dîneurs: 174
2) Durée moyenne du repas: 30 minutes
3) Nombre de surveillants: 2

LE LOCAL:

La pièce utilisée pour salle à dîner sert uniquement à cette fin. Comme ce local ne peut recevoir tous les enfants à la fois on a fait deux (2) sous-groupes à peu près égaux (85-87). Les enfants d'une même famille dînent à la même table. La salle a une allure familiale.

L'EQUIPEMENT:

Les tables sont recouvertes d'arborite, ce qui facilite grandement leur entretien. La hauteur des tables est adaptée à la jeune clientèle. Les enfants sont assis sur des bancs de bois. La salle est bien éclairée.

* Voir annexe 3: "Protocole d'observation".

Au moment de la visite, il faisait chaud dans la salle. Les boîtes à lunch sont rangées dans une étagère située dans la salle à dîner. Cependant, elles ne sont pas visibles lorsque l'on est dans l'espace réservé aux enfants. En ce qui regarde les penderies, elles sont à l'extérieur de la cafétéria. Aucune commodité autre que les tables et les chaises n'est offerte aux enfants. A l'intérieur de l'école, il y a un réfrigérateur qui sert actuellement aux professeurs seulement. Dans la salle à dîner, il y a une cuisinière en bonne condition mais qui n'est pas utilisée présentement.

ALIMENTS:

Il n'y a pas d'aliments offerts aux enfants pendant la période du dîner. Il y a cependant une machine distributrice de boissons gazeuses dans la salle à dîner.

HYGIENE - PROPRETE:

Dans la salle à dîner, il y a deux (2) lavabos. Les enfants ne sont pas obligés de se laver les mains avant le repas, mais ils y sont encouragés par les professeurs. Le local est propre et dégage une ambiance familiale. Les tables et les bancs sont lavés à tous les jours. Le balai est passé régulièrement.

SURVEILLANCE:

Présentement, deux (2) personnes sont chargées de la surveillance des enfants.

Ecole La Sapinière (Ste-Clothilde)

1) Nombre de dîneurs: 150 3) Nombre de surveillant: 1
2) Durée moyenne du repas: 30-35 minutes.

LE LOCAL:

Le local utilisé comme salle à dîner sert exclusivement à cette fin. Ce local est propre, spacieux et bien éclairé. Au moment de la visite, on a aéré le local avant le repas.

EQUIPEMENT:

Les tables sont en bois. Les enfants sont assis sur des bancs de bois. Les boîtes à dîner sont déposées sur les tables le matin et les penderies sont à l'extérieur de la salle à dîner. L'équipement utilisé présentement se résume aux tables et aux bancs. Il y a un réfrigérateur et un poêle dans l'école, ce sont les professeurs qui les utilisent. Il y a une pièce attenante à la salle à dîner où l'on pourrait installer un réfrigérateur ou un poêle.

ALIMENTS:

Aucun service d'aliments n'est offert aux enfants actuellement. Les enfants ont accès à un dépanneur près de l'école seulement avec la permission des parents.

HYGIENE - PROPRETE:

Le local est propre. Il y a un lavabo dans le local et un lavabo dans la pièce attenante. Il n'y a pas de règlements dans l'école qui

oblige les enfants à se laver les mains avant et après le repas et à se rincer la bouche après le repas. Il y a des lavabos pouvant être utilisés à cette fin à l'autre bout du corridor seulement.

SURVEILLANCE:

Un (1) seul surveillant est actuellement présent lorsque les enfants dînent. Il est aidé dans cette tâche par deux (2) élèves de 6e année.

Ecole La Sapinière (St-Albert)

1) Nombre de dîneurs: 120
2) Durée moyenne du repas: 20 minutes
3) Nombre de surveillants: 2

LE LOCAL:

Le local utilisé pour salle à dîner est la grande salle du gymnase de l'école. Lorsque la visite a eu lieu, on a dû installer les chaises et les tables juste avant le repas, car un cours d'éducation physique venait de se terminer. On doit préparer la salle à tous les jours. Les tables et les chaises sont remisées sur l'estrade du gymnase. Il n'y a pas dans l'école, un local pouvant être utilisé uniquement pour les dîneurs. La salle du centenaire située à proximité de de l'école pourrait servir de salle à dîner. Enfin, aucune aération n'a été faite avant l'arrivée des dîneurs.

EQUIPEMENT:

Les tables et les chaises sont en bois. Les tables sont vernies à tous les ans. Les tables sont trop hautes pour les plus jeunes enfants. Ceux-ci étaient installés sur leurs genoux afin d'être au niveau des tables. Les boîtes à dîner sont déposées dans des casiers à l'extérieur de la salle à dîner et les penderies sont également à l'extérieur de cette salle. L'équipement utilisé pour les enfants se résume aux tables et aux chaises. Il y a un réfrigérateur à l'école. Ce sont les professeurs qui l'utilisent. Il existe une pièce attenante au gymnase qui pourrait recevoir un poêle ou un réfrigérateur.

ALIMENTS:

Aucun type d'aliments n'est offert actuellement aux enfants.

HYGIENE - PROPRETE:

Le local est bien entretenu. A tous les soirs, on balaie le plancher. Les tables sont lavées à tous les jours.

Les enfants ne sont pas tenus de se laver les mains avant et après le repas ni de se rincer la bouche. En général, les enfants se lavent les mains après la récréation. Il y a une chambre de bain attenante à la salle à dîner où l'on retrouve des lavabos.

SURVEILLANCE:

Deux (2) personnes sont présentes à tous les jours pour surveiller les enfants.

Ecole St-Médard

1) Nombre de dîneurs: 105
2) Durée moyenne du repas: 30 minutes
3) Nombre de surveillants: 2

LE LOCAL:

Le local ne sert pas uniquement de salle à dîner, mais aussi de gymnase et de salle de rencontre. C'est le seul local disponible pour les dîneurs dans l'école. On a déjà suggéré d'agrandir l'école pour avoir une salle à dîner mais cette proposition a été refusée. Comme ce local sert à d'autres activités, on doit réinstaller les tables et les bancs à tous les jours.

L'EQUIPEMENT:

Les enfants mangent sur des tables dont le dessus est en bois. Elles sont beaucoup trop hautes pour les enfants. En effet, plusieurs d'entre eux étaient assis sur leurs genoux. Il n'y a pas de chaises mais des bancs de bois. C'est le seul équipement mis à la disposition des enfants. Les penderies sont à l'extérieur de la salle à dîner et les boîtes à lunch sont déposées dans des casiers spéciaux situés dans le gymnase. Les professeurs utilisent le réfrigérateur de l'école.

ALIMENTS:

Il n'y a pas d'aliments mis à la disposition des enfants. Il y a un dépanneur près de l'école mais les enfants n'y ont pas accès durant les heures de classe.

HYGIENE - PROPRETE:

Le local est propre. Le balai est passé régulièrement. Les tables sont nettoyées à tous les jours. Les enfants ne sont pas obligés de se laver les mains avant et après le repas ni de se rincer la bouche. Dans la salle à dîner, il y a trois (3) fontaines. Il n'y a cependant pas de lavabo près du local.

SURVEILLANCE:

Il y a deux (2) surveillants qui s'occupent quotidiennement des enfants à l'heure du dîner.

TABLEAU COMPARATIF DES DONNEES*

NOM DE L'ECOLE	AMENAGEMENT					HYGIENE ET SURVEILLANCE					LES SERVICES						TOTAL
	Local pour les dîneurs	Atmosphère	Etat de l'ameublement (tables, ch.)	Aération et éclairage	Penderies	Propreté des locaux	Entretien de l'équipement	Hygiène personnelle	Commodités adéquates	Surveillance	Service d'aliments nutritifs	Rangement des boîtes à lunch	Absence de machines dist. à liqueurs	Equipement disponible: cuisinière	Réfrigérateur	Possibilités d'aménager un local	
St-Coeur de Marie	2	2	1	1	2	2	2	1	2	1	0	2	0	oui (cuis.)	nil	*	18
La Sapinière (Ste-Clothilde)	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	0	2	2	oui	oui	*	20
La Sapinière (St-Albert)	0	1	1	1	2	2	2	1	2	1	0	2	2	non	oui	oui	18
St-Médard	0	1	1	1	2	2	2	1	1	2	0	2	1	non	oui	non	16

Pointage: répond aux normes: 2
répond partiellement aux normes: 1
ne répond pas aux normes: 0

Très bien: 21 - 25
Bien: 16 - 20
Passable: 11 - 15
Pauvre: 0 - 10

* Données recueillies à partir des deux (2) questionnaires suivants:
- Aperçu du fonctionnement de l'heure du dîner à l'école.
- Protocole d'observation.

III- RECOMMANDATIONS

Tous les renseignements reçus ont permis de dresser un tableau assez juste de la situation actuelle. Des améliorations sont à envisager dans chacune de ces écoles. Les recommandations qui suivent peuvent s'appliquer à l'une ou l'autre d'entre elles. Nous sommes conscients que c'est à plus ou moins long terme que ces améliorations pourront être mises de l'avant.

LOCAL ET EQUIPEMENT:

- Réserver un local, si cela est possible, devant être utilisé uniquement par les dîneurs.
- Exiger que le local soit aéré avant et après chaque repas.
- Améliorer le matériel (tables, bancs de bois) utilisé actuellement:

  Exemple:
  - couper les pattes des tables destinées aux plus jeunes enfants. Ainsi, ils ne seront plus obligés de se mettre à genoux sur la chaise ou le banc.
  - prévoir l'achat de chaises pour remplacer les bancs de bois qui eux ne favorisent pas une bonne posture chez les enfants.

HYGIENE:

- Inciter les enfants à:
  - se laver les mains avant et après chaque repas.
  - se brosser les dents ou à se rincer la bouche à l'eau froide après le repas.

SURVEILLANCE:

- Tendre à se rapprocher de la norme jugée idéale c'est-à-dire 1 surveillant pour 50 enfants.

ALIMENTS ET SERVICES:

- Mettre à la disposition des enfants les commodités suivantes: cabarets, ustensiles mono-usage , napperons, verres mono-usage.

- Offrir aux enfants, et ce à prix minimum, des aliments qui peuvent compléter la boîte à lunch: lait 2%, jus, yogourt, soupes, fruits frais, fruits séchés, arachides, noix, biscuits secs ou au gruau. Les réfrigérateurs de chaque école pourraient être utilisés pour conserver les aliments devant être gardés au frais: lait, jus, fruits, yogourt. Là où il y a une cuisinière, il serait possible de servir de la soupe. Certains de ces aliments pourraient être disponibles à chaque jour.

- Eliminer des machines distributrices les aliments à calories vides (boissons gazeuses). Remplacer les boissons gazeuses par du lait ou des jus.

B- EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH

B- EVALUATION DE LA VALEUR NUTRITIVE DE LA BOITE A LUNCH:

L'étude qui a été réalisée portait à prime abord sur l'environnement physique dans lequel vivent les dîneurs quotidiennement. En second lieu, nous jugions important d'évaluer la valeur nutritive (qualité) des boîtes à lunch. Cette partie de l'enquête a été confiée à l'infirmière de chaque école.

Etant donné le grand nombre de dîneurs, nous avons rejoint 10% (55 dîneurs) de la clientèle. Les dîneurs étaient choisis de façon arbitraire dans le but d'éviter les variations aléatoires. Cette évaluation a été répétée à trois (3) reprises au cours du 1er trimestre de l'année scolaire 1977 - 1978.

Ce rapport se divise en trois (3) parties distinctes: le principe du repas équilibré, les résultats obtenus et interprétation et les recommandations.

I- PRINCIPE DU REPAS EQUILIBRE

Chacun des trois (3) repas de la journée doit combler le 1/3 des besoins nutritionnels de la journée. Les enfants de sept (7) à douze (12) ans ont eux aussi des besoins bien spécifiques. Voici les recommandations canadiennes pour ce groupe d'âge:

APPORTS QUOTIDIENS D'ELEMENTS NUTRITIFS RECOMMANDES*

AGE		CALORIES	PROTEINES (g)	CALCIUM (mg)	VITAMINE C (mg)	VITAMINE A (ER)
7 - 9	M	2,200	33	700	30	700
	F	2,000	33	700	30	700
10 - 12	M	2,500	41	900	30	800
	F	2,300	40	1,000	30	800

* Référence: Standards de Nutrition au Canada. Santé Et Bien-Etre Social Canada. Révision 1975.

L'application régulière du principe du repas équilibré facilite l'atteinte de cet objectif. Ce principe peut s'énoncer comme suit:

"Un repas équilibré doit contenir au moins un représentant de chacun des groupes d'aliments du Guide Alimentaire Canadien":

- Lait et ses produits (yogourt, crème glacée, etc)
- Viande et subatituts (oeufs, fromage, pois secs, noix, etc)
- Pain et céréales (pâtes alimentaires, riz, gruau, etc)
- Fruits et légumes (frais, en conserve, séchés, congelés).

Selon l'appétit et les besoins nutritionnels de chacun, il suffit d'ajuster les quantités de base recommandées pour chaque groupe d'aliments du Guide Alimentaire Canadien.

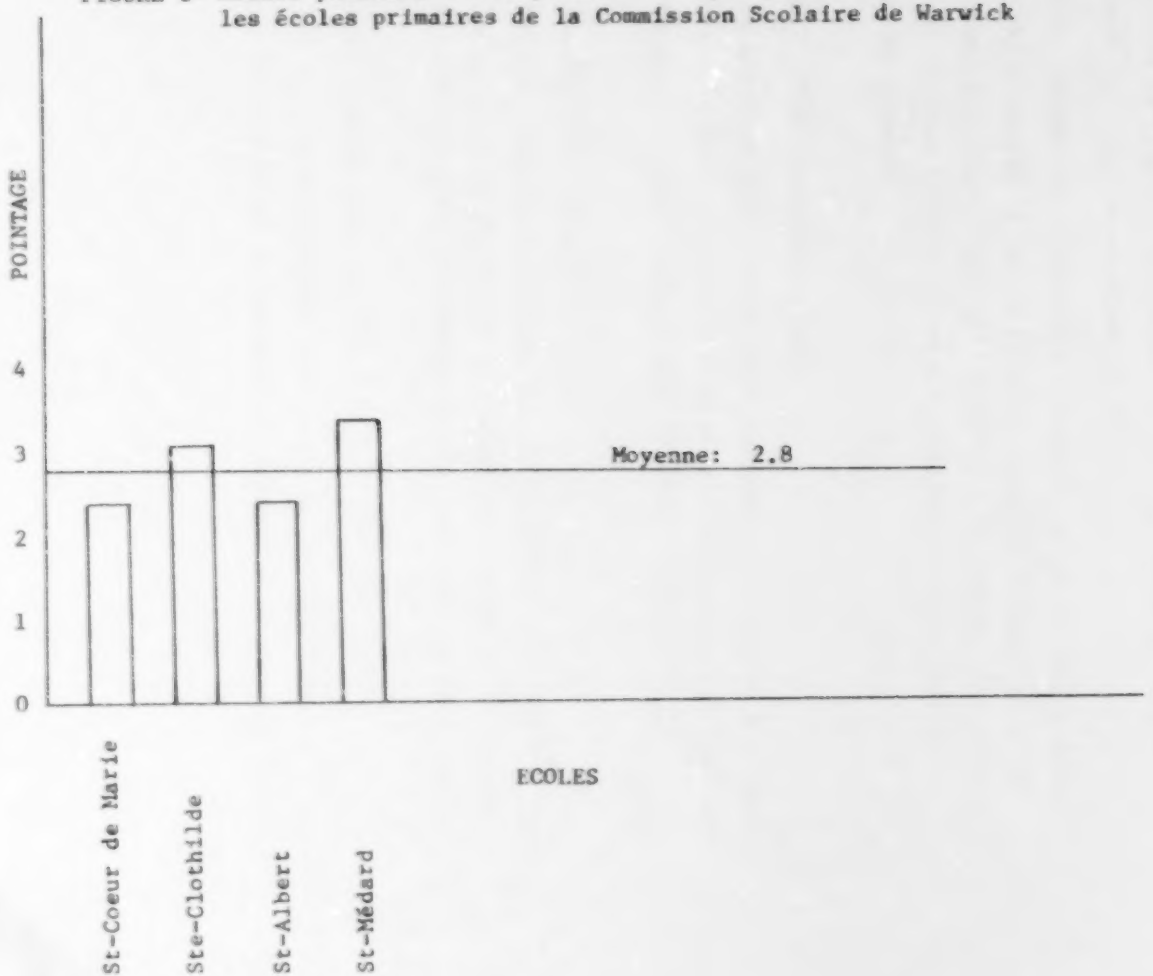
Le menu de la boîte à lunch doit donc lui aussi répondre à ce principe de base. C'est d'ailleurs sur ce principe qu'est basée la formule utilisée (voir annexe III)pour évaluer les boîtes à lunch.

II- RESULTATS OBTENUS ET INTERPRETATION

A) Pointage moyen obtenu pour un repas:

Le pointage maximum pouvant être obtenu pour un repas est de quatre (4) point (voir annexe III). Un point était alloué par groupe d'aliments représenté dans le menu de la boîte à lunch. Le pointage moyen obtenu est de 2.8 sur quatre (4) points (voir figure I). Cette moyenne apparaît très éloignée du maximum souhaité. Il est à remarquer, qu'aucune des quatre (4) écoles, n'a le pointage maximum. L'école La Sapinière (Ste-Clothilde) et l'école St-Médard sont au-dessus de la moyenne du groupe. Les deux (2) autres écoles (St-Coeur de Marie et St-Albert) sont en dessous de la moyenne. Ces résultats démontrent qu'une intensification de nos actions pour améliorer la qualité nutritive des boîtes à lunch s'avère nécessaire et souhaitable.

FIGURE I- Mesure pondérée de la qualité du repas pour
les écoles primaires de la Commission Scolaire de Warwick



B) Pourcentage moyen des enfants qui consomment chaque groupe d'aliments.

- Lait et ses produits (fig. II-A)

A la lumière de ces données, on s'aperçoit que le problème le plus aigu réside au niveau "du lait et de ses produits". En effet, seulement 38% des enfants en moyenne consomment un représentant de ce groupe d'aliments. C'est également à l'école St-Albert que l'on en consomme le moins.

La consommation d'aliments riches en Ca et en Vit. D étant essentielle durant la croissance, il apparaît primordial d'apporter une attention toute particulière à ce groupe d'aliments dans les actions futures de sensibilisation en nutrition au niveau des enfants.

- Viande et substituts (fig. II-B)

La majorité des enfants (83%) mangent de la viande à l'heure du dîner. On peut conclure que ce groupe d'aliments est pratiquement toujours présent dans le menu de la boîte à lunch.

- Pain et céréales (fig. II-C)

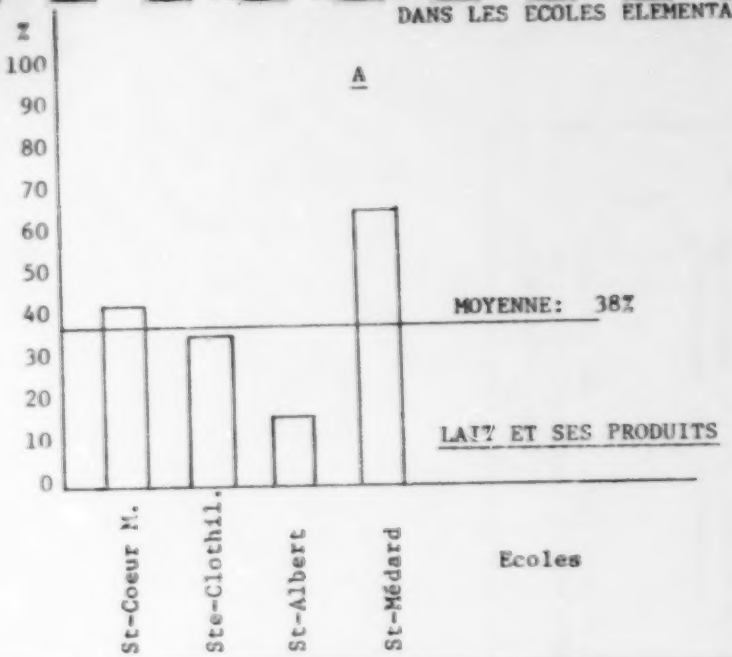
81% des enfants en moyenne ont du pain dans leur boîte à lunch. L'école St-Coeur de Marie est nettement en dessous de la moyenne. Ceci affecte sûrement la moyenne totale des repas de cette école.

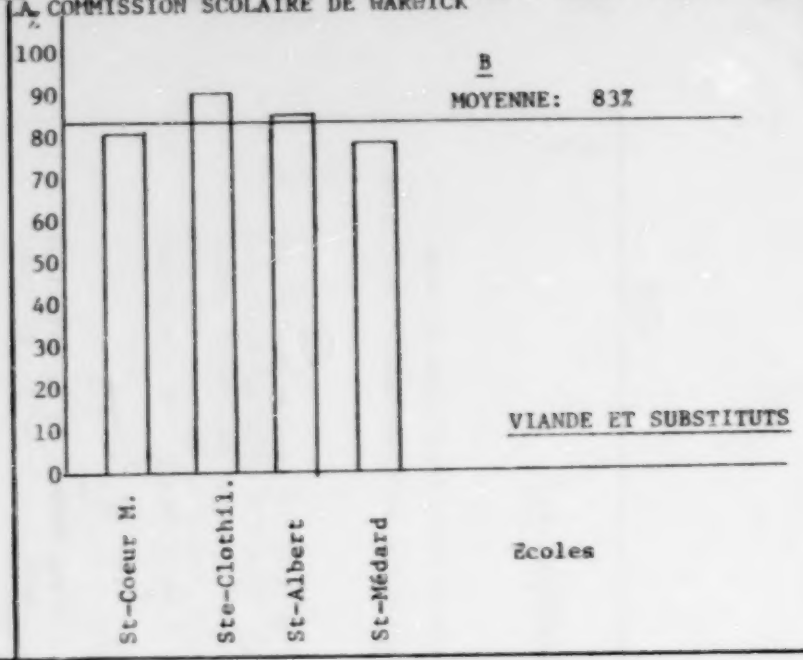
- Fruits et légumes (fig. II-D)

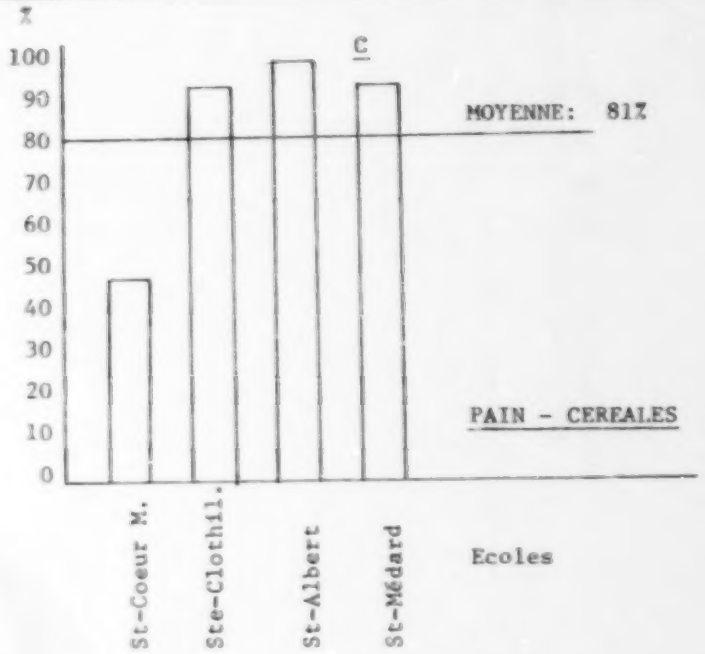
70% des enfants mangent des fruits et des légumes. De nouveau, l'école St-Albert est de beaucoup en dessous de la moyenne du groupe.

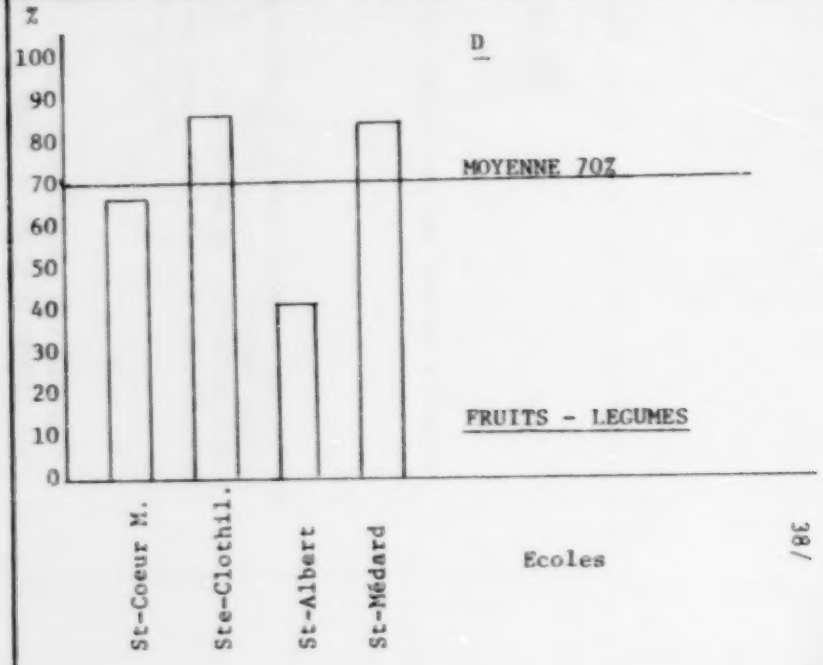
En résumé, la moyenne du repas de $\frac{2.8}{4}$ est due surtout à la très faible consommation du lait ou de ses produits (38% des enfants). On peut également mettre en cause la consommation plus faible de fruits et de légumes (70% des enfants) par rapport aux deux (2) derniers groupes d'aliments (pain et céréales, viande et substituts).

FIGURE II POURCENTAGE MOYEN D'ENFANTS QUI CONSOMMENT CHAQUE GROUPE D'ALIMENTS
DANS LES ECOLES ELEMENTAIRES DE LA COMMISSION SCOLAIRE DE HARWICK









III- RECOMMANDATIONS

Dans le but d'améliorer la qualité nutritive des boîtes à lunch, voici les recommandations suivantes:

1. Offrir aux enfants, et ce à un prix minimum, des aliments qui peuvent compléter la boîte à lunch: lait 2%, jus, yogourt, soupes, fruits frais, fruits en conserve, fruits séchés, fromage, arachides, noix, biscuits secs ou au gruau, légumes crus. Certains de ces aliments pourraient être disponibles à chaque jour.

2. Instaurer un programme systématique de surveillance des boîtes à lunch en collaboration avec le département de Santé Communautaire.

3. Encourager par différents moyens l'application du programme de nutrition par les professeurs.

4. Eliminer des machines distributrices les aliments à calories vides (boissons gazeuses) et les remplacer par des aliments nutritifs (jus, lait, etc).

CONCLUSION

L'étude de la situation qui prévaut dans les écoles de la Commission Scolaire de Warwick révèle que certaines améliorations peuvent y être apportées. La mise en application des recommandations proposées permettrait de remédier aux lacunes existantes.

Etant conscients des contraintes inhérentes au milieu scolaire, croyons que c'est à plus ou moins longue échéance que les améliorations suggérées pourront devenir réalité.

Ainsi, l'heure du dîner à l'école pourra, dans l'avenir, favoriser la mise en application des principes d'une saine alimentation. Cette période de la journée, instrument pédagogique de choix, deviendra donc un prolongement et un complément essentiel aux activités d'information en nutrition dispensées par les professeurs en classe. Cette continuité de l'intervention éducative au niveau du milieu ne pourra qu'assurer un impact plus positif et certain sur l'hygiène alimentaire de l'enfant.

Tout l'appui du département de Santé Communautaire (D.S.C.) de l'Hôpital Ste-Croix vous est assuré, quelles que soient les actions entreprises pour donner à "l'heure du dîner" la place qui lui revient dans la formation globale de l'individu.

ANNEXES

ANNEXE I

APERCU DU FONCTIONNEMENT DE L'HEURE DU DINER A L'ECOLE

Nom de la commission scolaire: _____

Nom de l'école: _____

Nom du directeur: _____

Nom de l'infirmière responsable: _____

Date: _____

---

1. Nombre d'élèves

   1.1 Qui fréquentent votre école?

   1.2 Qui prennent leur repas du midi à l'école?

   1.3 Qui sont transportés par autobus matin et soir?

2. Fonctionnement

   2.1 A quelle heure le dîner a-t-il lieu?

   2.2 Combien de temps est alloué pour la période du dîner?

   2.3 Les enfants du 1er et du 2e cycle dînent-ils tous à la même heure?

2.4 Les enfants doivent-ils demeurer un minimum de temps dans le local réservé au repas du midi?

2.5 Y a-t-il des activités auxquelles les enfants peuvent participer?

a) avant le dîner?
(précisez)

b) durant l'heure du dîner
(précisez)

c) après le dîner
(précisez)

2.6 Où ont lieu ces activités?

a) à l'intérieur

b) à l'extérieur

3. Local

3.1 Quel local, à l'intérieur de l'école, tient lieu de salle à dîner?

3.2 Combien d'enfants peut contenir le local que vous utilisez?

3.3 Y aurait-il un autre local disponible et plus adéquat pour le dîner?
(précisez)

2.4 Les enfants doivent-ils demeurer un minimum de temps dans le local réservé au repas du midi?

2.5 Y a-t-il des activités auxquelles les enfants peuvent participer?

a) avant le dîner?
(précisez)

b) durant l'heure du dîner
(précisez)

c) après le dîner
(précisez)

2.6 Où ont lieu ces activités?

a) à l'intérieur

b) à l'extérieur

3. Local

3.1 Quel local, à l'intérieur de l'école, tient lieu de salle à dîner?

3.2 Combien d'enfants peut contenir le local que vous utilisez?

3.3 Y aurait-il un autre local disponible et plus adéquat pour le dîner?
(précisez)

3.4 Le local sert-il également de salle de rencontre, de salle de travail etc?

3.5 A quelle heure ces activités ont-elles lieu?

3.6 Serait-il possible d'aménager autrement ce local pour qu'il soit plus adéquat?

4. Equipement

4.1 Y a-t-il de l'équipement disponible pouvant être utilisé pour servir des aliments? exemples: cuisinière, réfrigérateur etc...

4.2 A quoi sert cet équipement présentement?

4.3 Y a-t-il une ou des machines distributrices dans votre école?

4.4 Les enfants ont-ils accès à ces machines distributrices?

4.5 Ces machines distributrices appartiennent-elles à votre commission scolaire?

4.6 Quels sont les principaux aliments vendus dans ces machines distributrices?

4.7 Votre commission scolaire a-t-elle etabli des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces machines distributrices?

Oui

Non

4.8 Si oui, quelles sont ces restrictions?

4.9 Y a-t-il un service de cantine mobile à la disposition des enfants sur l'heure du dîner?

4.10 Votre commission scolaire a-t-elle établi des restrictions en ce qui concerne les aliments vendus dans ces cantines?

Oui

Non

4.11 Si oui, quelles sont ces restrictions?

4.12 Y a-t-il un dépanneur à proximité de l'école?

4.13 Est-ce que les enfants ont accès au dépanneur durant les heures où ils sont à l'école?

5. Surveillants

5.1 A qui incombe la responsabilité des étudiants qui dînent à l'école?

5.2 Combien y a-t-il de surveillants à l'école sur l'heure du dîner?

5.3 Combien avez-vous de surveillants rémunérés?

a) à temps plein:

b) à temps partiel:

5.4 Combien y a-t-il de surveillants bénévoles?

5.5. Durant combien de temps le ou les surveillants doivent-ils être présents dans le local réservés aux dîneurs?

6. Collations

6.1 Avez-vous établi des règlements, à l'intérieur de votre école, en ce qui a trait aux aliments permis comme collation pour les enfants?

6.2 Si oui, en quoi consistent-ils?

6.3 De façon générale, quels sont les principaux aliments mangés par vos étudiants au cours des récréations?

7. Autres

7.1 Y a-t-il déjà eu des tentatives pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école?

Oui

Non

7.2 Si oui, par qui?

a) par vous

b) par les enseignants

c) par les parents ou le comité de parents

d) autres (précisez)

7.3 Quels types d'actions ont été mis de l'avant?

a) par vous

b) par les enseignants

c) par les parents ou le comité de parents

d) autres

7.4 Est-ce que les actions entreprises continuent actuellement?

Oui

Non

Si non, pourquoi?

7.5 Est-ce que les actions entreprises ont été efficaces?

Oui

Non

Si non, pourquoi?

7.6 Y a-t-il des choses que vous aimeriez voir changer pour améliorer les conditions du repas du midi dans votre école? (Enumérez par ordre de priorité)

1.

2.

3.

4.

5.

ANNEXE II

PROTOCOLE D'OBSERVATION

Nom de la commission scolaire: _____

Nom de l'école: _____

Nom de l'observateur: _____

Date de l'observation: _____

---

1. Local

1.1 Est-ce que tous les enfants (1er et 2e cycle) dînent ensemble dans le même local?

1.2 Quel local est affecté aux dîneurs?

1.3 Ce local est-il aussi utilisé à une autre fin?

1.4 Ce local pourrait-il être mieux aménagé?

1.5 Y aurait-il possibilité d'aménager un local plus adéquat pour le dîner?

2. EQUIPEMENT

2.1 Dans quel état sont les tables et les chaises?

2.2 L'équipement est-il propre?

2.3 Le local semble-t-il suffisamment éclairé et aéré?

2.4 Les penderies sont-elles à l'intérieur ou à l'extérieur de la salle à dîner?

2.5 Où sont rangées les boîtes à lunch?

2.6 Comment les enfants sont-ils installés pour manger?

2.7 Y a-t-il des commodités autres que tables, chaises, disponibles pour les enfants? ex: cabarets, serviettes, ustensiles, nappes etc.

2.8 Y a-t-il de l'équipement pouvant servir au service d'aliments dans l'école?

2.9 Si oui, à quoi sert cet équipement présentement?

3. Aliments

3.1 Y a-t-il une cantine sur l'heure du dîner?

3.2 Si oui, quel est le menu offert par la cantine?

3.3 Quel est le prix du mets principal, breuvage, desserts etc?

3.4 S'il n'y a pas de cantine, y a-t-il quelques aliments offerts aux dîneurs (lait, jus, soupe)?

4. Hygiène - propreté

4.1 Les locaux sont-ils propres?

a) à l'arrivée des étudiants?

b) à la sortie des étudiants?

4.2 Les enfants se lavent-ils les mains avant et après le repas et se rincent-ils la bouche?

4.3 Y a-t-il un endroit à proximité réservé à cette fin?

5. Surveillance

5.1 La surveillance semble-t-elle adéquate pour favoriser un certain calme et une certaine quiétude?

ANNEXE III

EVALUATION DE
LA VALEUR NUTRITIVE
DE LA BOITE A LUNCH

Procédure à suivre:

1. Se rendre à l'école durant l'avant-midi.
2. Fixer l'échantillon à 10% du nombre total de dîneurs. Ceux-ci seront choisis au hasard.
3. Inscrire sur la feuille de pointage (tableau I) de chaque enfant choisi:
   - le nom de l'école
   - le nom de l'enfant
   - le sexe de l'enfant
   - le nom de l'observateur
   - la date de l'observation.
4. Pour chaque enfant, répéter cette observation à trois reprises.
5. Compiler les résultats de chaque enfant sur le tableau II.
6. Inscrire sur le tableau II les mêmes renseignements qu'en 3 + le nombre total de dîneurs.
7. Durant la semaine du 20 novembre, remettre au responsable du service, les feuilles de pointage ainsi que la feuille de compilation correspondant à chaque école.

Département de Santé Communautaire — Hôpital Ste-Croix

TABLEAU I

FICHE DE POINTAGE POUR LA BOITE A LUNCH

Commission scolaire: _____ Nom de l'enfant: _____

Nom de l'école: _____ Sexe: _____

Nom de l'observateur: _____ COCHER L'ALIMENT

DATE:

				Total max. 4
Lait: Yogourt: Crème glacée: Fromage: Soupe au lait: Blanc-manger: Sauce blanche: Tout aliment à base de lait:	Boeuf: Poulet: Veau: Porc: Charcuterie: (saucisson, etc): Poisson: Oeuf: Fromage: B. d'arachides: Noix: Fèves au lard: Soupe aux pois: Autres:	Pain blanc, entier: Pain rond: Céréales (gruau, Corn Flakes, Rice Krispies, etc): Pâtes alimentaires: - Macaroni: - Spaghetti: - Nouilles: Riz: Dessert à base de céréales (carré aux dattes): Autres:	Légumes: Fruits: Jus de légumes (ex: jus de tomates) Jus de fruits: Desserts aux fruits (ex. carrés aux dattes): Autres:	

DATE:

				Total max. 4
Lait: Yogourt: Crème glacée: Fromage: Soupe au lait: Blanc - manger: Sauce blanche: Tout aliment à base de lait:	Boeuf: Poulet: Veau: Porc: Charcuterie: (saucisson, etc): Poisson: Oeuf: Fromage: B. d'arachides: Noix: Fèves au lard: Soupe aux pois: Autres:	Pain blanc, entier: Pain rond: Céréales (gruau, Corn Flakes, Rices Krispies, etc): Pâtes alimentaires: - Macaroni: - Spaghetti: - Nouilles: Riz: Dessert à base de céréales (carré aux dattes): Autres:	Légumes: Fruits: Jus de légumes (ex: jus de tomates) Jus de fruits: Desserts aux fruits (ex: carrés aux dattes): Autres:	

DATE:

				Total max. 4
Lait: Yogourt: Crème glacée: Fromage: Soupe au lait: Blanc-manger: Sauce blanche: Tout aliment à base de lait:	Boeuf: Poulet: Veau: Porc: Charcuterie: (saucisson, etc): Poisson: Oeuf: Fromage: B. d'arachides: Noix: Fèves au lard: Soupe aux pois: Autres:	Pain blanc, entier: Pain rond: Céréales (gruau, Corn Flakes, Rices Krispies, etc): Pâtes alimentaires: - Macaroni: - Spaghetti: - Nouilles: Riz: Dessert à base de céréales (carré aux dattes): Autres:	Légumes: Fruits: Jus de légumes (ex. jus de tomates) Jus de fruits: Desserts aux fruits (ex: carrés aux dattes): Autres:	

F209? 08.77

TABLEAU II

COMPILATION DES RESULTATS

Commission scolaire:_____ Nombre total de dîneurs:_____

Nom de l'école:_____ Nombre de dîneurs observés:_____

Nom de l'observateur:_____

NOM	F	M	OBSERVATIONS 1 DATE:	2 DATE:	3 DATE:	MOYENNE

BIBLIOGRAPHIE

Commission Scolaire de Drummondville. Amélioration de la condition des élèves dans nos écoles. Rapport au Conseil des commissaires, mai, 1976.

Conseil Supérieur de l'Education, "L'Alimentation à l'école" (Document d'information). Gouvernement du Québec. Novembre, 1977.

Enquête alimentaire en milieu scolaire secondaire au Québec (niveau secondaire). M.A.S., 25 mai, 1972.

Lagacé, Louise L., La boîte à lunch. Editions de l'homme, Ottawa, 1973.

Lanthier, Réal, Les conditions du repas à l'école élémentaire en milieu semi-rural (Région administrative no 5), Ministère de l'Education, Sherbrooke, septembre, 1974.

Ministère de l'Education, Services alimentaires au secondaire. Rapport final. Comité d'étude nommé par le Conseil de Direction de l'Enseignement élémentaire et secondaire, 12 novembre, 1975.

Nutrition en milieu scolaire. M.A.S., le 11 février, 1974.

Une politique québécoise en matière de Nutrition, M.A.S., mai, 1977.